

Risotto al nero di seppia con il suo crudo, origano e basilico

Un risotto colorato, saporito e perfetto per fare colpo sui tuoi commensali: il risotto al nero di seppia è un classico che ti conquisterà.



Un **primo piatto di pesce** per il tuo pranzo delle Feste! Il risotto al nero di seppia è una vera delizia da provare, accompagnato dal suo crudo e il profumo di basilico e origano. **Lasciati conquistare da questo piatto!**

Difficoltà: media

Costo: basso

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti per 4 persone

180/200 g di riso Vialone Nano (preferibilmente semi integrale)
2 seppie piccole (circa 80/100 g)
4 seppie medie (circa 150/200 g)
100 g di salsa di pomodoro
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 cipolla gialla
1 spicchio di aglio
1/3 di cipolla rossa
2 bustine di nero di seppia
Mezzo bicchiere di vino bianco fermo
Il succo di mezzo lime
Brodo di pesce q.b.
2 noci di burro salato
1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano grattugiato
Origano fresco q.b.
Basilico fresco q.b.
Sale q.b.

Procedimento:

1. Sbuccia e taglia finemente le cipolle, aggiungi anche l'aglio, stufa per circa 10 minuti in casseruola con un filo d'olio e una noce di burro.
2. Aggiungi le seppie medie pulite (conservando quello che hai tolto) e tagliate a cubetti di circa 1 cm al massimo, sfuma con metà vino bianco, aggiungi i loro fegati e le sacche di nero di seppia, cuoci circa 10 minuti e poi aggiungi la salsa e il concentrato di pomodoro, cuoci per circa 90 minuti finché risulterà un ragù asciutto e morbido.
3. Tosta il riso in una padella antiaderente, sfuma con il vino, aggiungi il brodo di pesce e il ragù di seppie in tre volte nel tempo impiegato dal risotto a cuocere.

4. Una volta cotto, togli dal fuoco, fai riposare 1 minuto circa e manteca con una noce di burro, il Parmigiano grattugiato e la bustina di nero di seppia. Solo a questo punto assaggia e regola di sale.
5. Servi, mettendo al centro del risotto il crudo di seppia a cubetti ottenuto dalle 2 seppie piccole pulite e condite con olio, sale e lime. Finisci il tutto con le foglie di basilico e l'origano.